



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TEZ ŞALGAM TURŞUSU

1 kg şalgam
1 çay bardağı sirke
1 çorba kaşığı kaya tuzu
Su
5 diş sarımsak
10-15 dal maydanoz

Kaynayan suya şalgamlar soyulmadan atılır. Yarım yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kabukları soyulur. Enine 1 santim kalınlığında dilimlenir. Sarımsaklar soyulur, bir kaç parçaya kesilir. Kavanoza şalgam dilimleri ve sarımsaklar dizilir. En üste maydanoz yerleştirilir. Sirke ve tuz bırakılır. Kavanoz dolana kadar sıcak suyla tamamlanır. Kapak kapatılır. 3 gün sonra tüketilebilir.